



Foto aus „Food for Thought“

Richard Hamilton und Tischnachbarin im elBulli

Chefs, Artists, Researchers, Explorers:
Why Ferran Adrià Only Devotes 50% of
His Time to His Restaurant and René
Redzepi Hunts Long-Haired Goats
in -50°C Temperatures

Art and science have their meeting point in method.
Robert Bulwer-Lytton

*The discovery of a new dish does more for the happiness
of mankind than the discovery of a star.*
Anthelme Brillat-Savarin

Ferran Adrià's restaurant remains closed for half of the year. Although neither the food is bad nor are the guests staying away: there are several million requests annually for less than ten thousand seats available at ‚elBulli‘, distinguished in 2009 for the fourth time as best restaurant in the world. So there's enough to do. And nevertheless, Adrià does not work one half of the year on the Costa Brava in elBulli, but rather in Barcelona, in his ‚elBulli Taller‘. This workshop resembles a laboratory more than a kitchen. Here, methods of preparation are experimented upon and new tastes are created. The team is also different from that of the restaurant. None of the thirty-five cooks from the fifty-seat restaurant elBulli are present in the elBulli Taller laboratory, which has instead a handful of tinkerers – or better: researchers. Because their work is equally systematic and intuitive; as meticulous as it is playful. Rather than creating complete menus, the vocabulary of tastes is expanded. Dishes are then made from these later – in the restaurant.

At the elBulli Taller, all the research steps and results are first recorded in detail, systematized into categories, and thus made understandable and accessible at all times. And not only for the employees: Adrià has published more than twenty books, shared his experience with scientists and presented his basic approaches and methodology to the technologists from Google. He tours through the laboratories and production facilities of food makers; he is constantly searching for new insights and procedures.

This extraordinary investment in research -50% of his time has brought Adrià a long way, and has shifted Haute Cuisine's center of innovation from France to Spain. Familiar methods of preparation like boiling or roasting represent only a small fraction of the procedures in the kitchen at elBulli – instead, the food is freeze-dried, treated with ultra high temperatures, dehydrated, hydrated, and more.

In 2007, Adrià was one of only two Spaniards invited to documenta 12. Not as a caterer, but as an artist. The curators viewed Adrià's work as art and took it as an opportunity to

Köche, Künstler, Forscher, Entdecker:
Wieso Ferran Adrià seinem Restaurant nur
50% seiner Zeit widmet und René
Redzepi bei -50° C langhaarigen
Ziegen nachstellte

Art and science have their meeting point in method.
Robert Bulwer-Lytton

*Die Entdeckung eines neuen Gerichtes macht die Menschheit
glücklicher als die Entdeckung eines neuen Sterns.*
Anthelme Brillat-Savarin

Ferran Adrià's Restaurant bleibt die Hälfte des Jahres geschlossen. Dabei ist das Essen weder schlecht noch bleiben die Gäste fern: alljährlich gibt es mehrere Millionen Anfragen nach den nicht einmal zehntausend verfügbaren Plätzen des 2009 zum vierten Mal als bestes Restaurant der Welt ausgezeichneten ‚elBulli‘. Genug zu tun gibt es also. Und doch arbeitet Adrià ein halbes Jahr lang nicht an der Costa Brava im elBulli, sondern in Barcelona in seinem elBulli Taller. Diese ‚Werkstatt‘ gleicht mehr einem Labor als einer Küche. Hier wird mit Zubereitungsarten experimentiert und neue Geschmacksrichtungen werden kreiert. Auch das Team ist ein anderes als das des Restaurants. Im Labor elBulli Taller ist keiner der 35 Köche des mit 50 Sitzplätzen ausgestatteten elBulli anwesend, sondern eine handvoll Tüftler – oder besser: Forscher. Denn ihre Arbeit ist ebenso systematisch wie intuitiv, ebenso akribisch wie verspielt. Es werden keine vollständigen Menüs kreiert, sondern das Vokabular an Geschmacksrichtungen wird erweitert. Gerichte werden erst später daraus – im Restaurant.

Zunächst werden im elBulli Taller alle Forschungsschritte und -ergebnisse detailliert notiert, in Rubriken systematisiert, jederzeit zugänglich und nachvollziehbar gemacht. Und dies nicht nur für Mitarbeiter: Adrià hat mehr als 20 Bücher publiziert, tauscht sich mit Wissenschaftlern aus, stellt seine Ansätze und seine Methodik den Tüftlern von Google vor. Er tourt durch die Labor- und Fabrikationsanlagen von Lebensmittelherstellern; er ist ständig auf der Suche nach neuen Erkenntnissen und Verfahren.

Diese außerordentlichen Investitionen in Forschung -50 % seiner Zeit- haben Adrià weit gebracht und die Hochburg der Innovation der Haute Cuisine von Frankreich nach Spanien verlagert. Vertraute Zubereitungsarten wie Kochen oder Braten bilden nur einen kleinen Teil der Vorgänge in der Küche des elBulli – es wird gefriergetrocknet, ultrahocherhitzt, dehydriert, hydriert und anderes mehr.

2007 wurde Adrià zur documenta 12 als einer von nur zwei Spaniern eingeladen. Und nicht als Caterer, sondern als Künstler. Die Kuratoren begriffen Adrià's Werk als Kunst und nahmen es zum Anlass, die Exklusivität der rein visuellen Werkkonzeption

und -rezeption zu überwinden. Sie zeigten so, dass die überlebenswichtige Nahrungsaufnahme -auf's höchste kultiviert- keine alltägliche oder gar banale Notwendigkeit sein muß. Sie kann eine inspirierende Horizonterweiterung sein. Koch, Künstler, Forscher, Entdecker – diese Rollen sind bei Adrià nicht getrennt, sondern gehen eine zwingende und äußerst vorteilhafte Verbindung ein.

Ähnlich und doch anders: René Redzepi. Für Adrià kann das Spektrum der Zutaten und Zubereitungsmethoden nicht breit genug sein. Redzepi hingegen konzentriert sich auf das Entdecken und ausschließliche Verwenden lokaler ‚skandinavischer‘ Zutaten, die bislang nur zum Teil als solche bekannt waren. Diesen Entdeckergeist hat er von Adrià, für den er eine zeitlang gearbeitet hatte – unentgeltlich. Lohn war für ihn der Impuls zum Neudenken und die Grenzerweiterung: „Für mich ging es um das Gefühl der Freiheit, das ich dort erfuhr. (...) Da war jemand, der alle Gesetze über den Haufen wirft und alle Regeln und Ratschläge der alten Kochelite in den Wind schlägt. Das hat meinen Horizont unheimlich erweitert.“ (Interview in der Welt 23. Juni 2009)

Vor der Eröffnung seines Restaurants ‚Noma‘ in Kopenhagen reiste Redzepi zunächst drei Monate durch Skandinavien und entdeckte Fauna und Flora seiner Heimat neu: diese wurde zum Lieferanten beispielloser Geschmäcker. Die Beschränkung auf das örtliche, bislang unerschlossene Terroir ist für Redzepi kein Nachteil, sondern Vorteil und auch Markenzeichen. So arbeitet er im Noma mit Moltebeeren, Moschusochsen, Rentier, Scheidenmuscheln, Königskrabben und vielerlei bislang kaum bekannten Grundlagen und Zutaten aus der Region. Er kreierte beispielsweise aus Malz, Nüssen und Bier ‚Eßbare Erde‘, deren Geschmack und Zusammensetzung vollkommen neu und bereichernd war – nicht nur für die skandinavische Küche.

Diese radikale Haltung, das Potential der lokalen Möglichkeiten zu entdecken und nur diese zu nutzen, katapultierte das Noma 2009 auf Rang 3 der weltbesten Restaurants. Und Redzepi selbst stieg mit 32 Jahren auf Rang 1 der Favoritenliste der Köche ausgezeichneten Restaurants. Dabei wird bei Redzepi parallel zum Restaurantbetrieb geforscht und experimentiert; halbjährige Laborarbeit kann er sich nicht leisten – noch nicht ...

Welche frappierenden Auswirkungen Neues noch immer mit sich bringt, wie es den reflektierenden Intellekt verwirren, inspirieren und begeistern kann, und wie defizitär unser Sprechen und damit Denken ist, angesichts deliriös verzückender Sinneserlebnisse, das demonstrieren eindrucksvoll Richard Hamilton und Vicente Todolí in ihrem Buch „Food for thought“.

Hamilton, malender Pop-Art Veteran, und Todolí, Leiter der Tate Modern, stellen aus der Nachbereitung von Ferran Adriàs Beitrag bei der documenta 12 ein vielgängiges und delikates Menü zusammen: Adriàs Kunst und Arbeitsweise wird ausführlich vorgestellt, beeindruckend bebildert und von reichlich Prominenz intellektuell reflektiert.

Eine Sequenz wiederholt sich dabei in verschiedenen Variationen: ein offenbar völlig neues, überraschendes Geschmackserlebnis verblüfft und beglückt die Genießenden und bereichert ihr Leben in ungeahntem Maße. Doch können sie dies dann nicht wirklich in Worte fassen. Der italienische Kurator Massimiliano Gioni bringt es auf den Punkt: alle Versammelten „(...) waren Empfänger und Zeugen (...) kreativen Schaffens. Ob sie nun selbst zur Welt der Kunst gehörten oder Essen so ernst wie ein Kunstwerk betrachten (...) die Autoren, Kritiker, Journalisten, Kuratoren, Kunsthändler

overcome the conception and reception of art in purely visual terms. In so doing, they showed that -when cultivated to the highest degree- food intake, which is essential for survival, does not have to be an everyday matter, let alone banal. It can be an inspiring and broadening experience. Chef, artist, researcher, explorer – these are not separate rolls for Adrià, but combine to form an imperative and extremely advantageous alliance.

Similar and nevertheless different: René Redzepi. For Adrià, the spectrum of ingredients and methods of preparation cannot be not broad enough. Redzepi, on the contrary, concentrates on the discovery and exclusive use of local -Scandinavian- ingredients, which until now were only partly known as such. He has this spirit of discovery from Adrià, for whom he worked for some time – without payment. His remuneration was an impulse to think anew and the expansion of frontiers: “For me, it was about the feeling of freedom that I experienced there (...). There was someone who wreaks havoc with all the principles and tosses all the rules and advice of the established culinary elite into the wind. That expanded my horizon incredibly.” [Interview in Die Welt, 23 June 2009]

Before opening his restaurant ‚Noma‘ in Copenhagen, Redzepi first traveled through Scandinavia for three months, rediscovering the fauna and flora of his native land. These became the suppliers of unparalleled tastes. For Redzepi, restricting himself to local, previously unexploited territory is not a disadvantage, but an advantage – and also a trademark. Thus, he works in Noma with cloudberries, musk oxen, reindeer, razor clams, king crabs and all kinds of heretofore barely-known essentials and ingredients from the region. For example: from malt, nuts, and beer he created ‘edible earth’ – whose taste and composition was entirely new and enriching, not only for Scandinavian cuisine.

This radical attitude -to discover the potentials of local possibilities and to only use these- catapulted Noma to third place amongst the world's best restaurants in 2009. And at the age of thirty-two, Redzepi himself rose to the top position on the list of distinguished restaurant chefs' favorites. At the same time, Redzepi researches and experiments parallel to running his restaurant; he cannot afford a half year of laboratory work – not yet...

In their book Food for Thought, Richard Hamilton and Vicente Todolí impressively demonstrate what striking implications the new can still entail, how it can bemuse, inspire and fascinate the reflective intellect, and how deficient our speech is, and thus our thought, in light of deliriously rapturous sensual experiences.

In their follow-up to Ferran Adrià's contribution to documenta 12, Hamilton, a veteran Pop-Art painter, and Todolí, director of the Tate Modern, assemble a delicious multi-course menu: Adrià's art and method of working are extensively presented, impressively illustrated, and intellectually pondered by numerous celebrities.

A sequence repeats itself in diverse variations: a manifestly, completely new and astonishing taste sensation stuns and delights those lucky enough to enjoy it, and enriches their lives to an unimagined degree. But they cannot really capture this in words. The Italian curator Massimiliano Gioni puts it succinctly: all those gathered “were receivers and witnesses (...) of

creative production. Whether they themselves belonged to the world of art or they view food as seriously as artwork (...), the authors, critics, journalists, curators, art dealers, and sparring partners who sat together here also share the privilege and the responsibility of expressing in words their experience of creative action: they are the translators (and thus also the betrayers) of an experience whose ultimate goal is to leave us speechless.” Mission accomplished: the intellectual digestive instruments of those gathered in the book are somewhat overburdened by the new pleasures. Their unhesitating effort is nevertheless equally entertaining and instructive, as inspiring as it is provocative.

Isn't so much effort for the production of new taste sensations obscenely decadent? And doesn't it satisfy only a minority with pleasure, one that can afford it? Manna from heaven for isolated, critical snobs of the supposed cultural elite – but nothing more? Not entirely.

Firstly, not only the availability of sustenance is necessary for survival, but also its diversity and abundant variety. Not only nutritional scientists will confirm this, but also those who have once skimmed on provisions for a lengthy sailing trip at sea – and have thus saved in the wrong place. Humanity has always devised new methods to expand its menu. Moreover, the anthropologist Richard Wrangham suspects that this “mastery of cooking” could be what first made us into humans: easily consumable and digestible sustenance with more nutrients made lengthy chewing and strong masticatory organs unnecessary. Thus energy could be applied for other things: Those gathered around the fire and their food now had time for the development of cognitive, social, and communicative skills.

Nevertheless, we probably developed cooking almost two million years ago only by chance – and since then, the skills have also developed above all through experimentation. Similarly to alchemy, which sought to transform the ordinary into gold – without methodology or knowledge from the natural sciences. The lowly capabilities of alchemists are a thing of the past thanks to systematic research. What might happen when the same spirit of exploration is transferred to cooking, and then combined with intrepid delight in play and discovery?

The supposed revolutionaries Adrià and Redzepi are part of an age-old tradition. But they are expanding their perspective, range, and skills through systematic research, and thus in a more radical and willful manner than their predecessors.

Until now, they have in effect only first served the appetizers; we have reason to be curious about the courses to follow. And even more so about how our culture will develop, fed by this new sustenance, stunned and excited.

Vicente Todolí, Richard Hamilton: Food for Thought. Thought for Food. Gedanken über das kreative Universum von Ferran Adrià – A reflection on the worlds of avant-garde cooking and art. ACTAR Barcelona 2009
350 pages, Hardcover, 38 €
ACTAR Publishers 2009, German Issue: ISBN 978-84-96954-69-4

Richard Wrangham: Catching Fire: How Cooking Made Us Human, Basic Books 2009

und Sparringspartner, die hier zusammen saßen, teilen auch das Privileg und die Verantwortung, ihre Erfahrung kreativer Handlungen in Worte zu fassen: sie sind die Übersetzer (und daher auch die Verräter) eines Erlebnisses, dessen Ziel es letzten Endes ist, uns die Sprache zu verschlagen.“ Ziel erreicht: die intellektuellen Verdauungsapparate der im Buch Versammelten sind mit den neuen Genüssen etwas überfordert. Ihr stetes Bemühen ist jedoch so unterhaltsam wie instruktiv, so inspirierend wie provozierend.

Ist solch ein Aufwand zur Herstellung neuer Geschmackserlebnisse nicht obszön, dekadent und erfüllt nur eine Minderheit mit Freude, die es sich leisten kann? Manna vom Himmel für die auf dem Trockenen sitzenden Diskussionssnobs der vermeintlichen Kulturelite – aber eben nicht mehr? Nicht ganz.

Zunächst ist nicht nur die Verfügbarkeit von Nahrung überlebensnotwendig, sondern auch deren Vielfalt und Abwechslungsreichtum. Dies werden nicht nur Ernährungswissenschaftler bestätigen, sondern alle, die einmal für einen längeren, landganglosen Segeltörn beim Proviant -und damit an der falschen Stelle- gespart haben. Die Menschheit hat stets neue Methoden ersonnen, um ihr Menü zu erweitern. Das dieses ‚Kochen-Können‘ uns überdies erst zu Menschen gemacht haben könnte, vermutet der Anthropologe Richard Wrangham: leichter verzehr- und verdaubare Nahrung mit mehr Nährstoffen machte langes Kauen und kräftiges Kauwerkzeug überflüssig. So konnte also Energie für anderes aufgebracht werden: Die nun um Feuer und Essen Gescharten hatten jetzt Zeit für die Entwicklung kognitiver, sozialer und kommunikativer Kompetenzen.

Dabei kamen wir auf das Kochen vor knapp zwei Millionen Jahren wohl nur zufällig – und auch seitdem entwickelten sich die Fähigkeiten vor allem über's Herumprobieren; ähnlich der Alchemie, in der ohne naturwissenschaftliche Methodik oder Kenntnis versucht wurde, Gewöhnliches in Gold zu wandeln. Die bescheidenen Fähigkeiten der Alchemisten haben wir dank systematischer Forschung weit hinter uns gelassen. Was mag passieren, wenn der selbe Forschergeist auf's Kochen übertragen und dann noch mit furchtloser Freude am Spiel und am Entdecken kombiniert wird?

Die vermeintlichen Revoluzzer Adrià und Redzepi stehen in einer uralten Tradition. Aber sie erweitern ihre Blickwinkel, Spielräume und Fähigkeiten systematisch forschend und damit radikaler und bewusster als ihre Vorgänger.

Bislang haben sie eigentlich erst die Vorspeisen serviert; auf die noch folgenden Gänge dürfen wir gespannt sein. Und noch viel mehr darauf, wie sich unsere Kultur entwickeln wird, von dieser neuen Nahrung gespeist, verblüfft und angeregt.

Vicente Todolí, Richard Hamilton: Food for Thought. Thought for Food. Gedanken über das kreative Universum von Ferran Adrià, die Avantgarde-Küche und ihre Beziehung zur Welt der Kunst
350 Seiten, gebunden, 38 €
ACTAR Verlag 2009, Deutsche Ausgabe: ISBN 978-84-96954-69-4

Richard Wrangham: Feuer fangen: Wie uns das Kochen zum Menschen machte – eine neue Theorie der menschlichen Evolution, dva München 2009

